

НАСТЯ ПОНЕДЕЛЬНИК

Новогодний Стол

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ
ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ

хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва



Содержание



Введение 7

СУПЫ

- Тыквенный суп с голубым сыром и водкой 10
- Овощной суп-пюре из спаржи и кукурузы 13
- Белый польский борщ с краковской колбасой 14
- Луковый суп 17
- Сборная мясная солянка 18

ЗАКУСКИ

- Вяленые помидоры 25
- Маринованные маслята 26
- Икра из патиссонов 28
- Маринованные кабачки 29
- Заливное 30
- Запеченные шляпки шампиньонов с кускусом 33
- Брускетта с креветками 34
- Изысканная брускетта с крымским инжиром и сыром 37
- Закуска из нута 38
- Лепешки с луком и чесноком 41
- Цитрусовые креветки 42

САЛАТЫ

- Салат с мидиями и дальневосточными гребешками 47
- Оливье 48
- Мимоза 51
- Селедка под шубой 52
- Уолдорфский салат 54
- Зимний салат из свеклы 55

ВТОРЫЕ БЛЮДА

- Быстрая пазля с кальмарами и мидиями 58
- Утка с тушеной капустой, помидорами и грибами 61
- Филе-миньон 62





Лимонная паста	65
Лимонная треска	66
Шашлык из индейки	67
Гребешки с пюре из зеленого горошка	69
Острая цветная капуста	70
Спагетти из цукини	73
Венгерский гуляш	74
Мясо с грибами в горшочке	77
Жюльен с курицей и грибами	78
Рулет из баранины с грушей	81
Баклажаны по-мароккански	82
Французский гратен	85
Ростбиф	86
Гусь с яблоками	89
Тартар из говядины	93
Свинья рулька по-баварски	94
Римская фокачча	97
Английский пирог с бараниной	98
Фаршированный картофель	100
Рататуй по-восточному	101
Запеканка из овощей с моцареллой	103
Молодой картофель с кленовым сиропом	104

ДЕСЕРТЫ

Рождественский кекс	109
Панакота с клубничным кули	110
Муссовый торт «Фисташка-малина»	113
Торт «Прага»	117
Каннели	118
Вишневый тарт	121
Рождественские яблоки в карамели	122
Песочное печенье	125
Чизкейк в стакане	126
Шоколадный мусс	127







Введение



В новогоднюю ночь хочется не просто накрыть стол, а создать настроение, в котором чувствуется праздник с первой минуты. Теплый свет гирлянд, запах горячих блюд, звон бокалов и ожидание чего-то особенного, и именно вкус и аромат блюд наполняют этот вечер особой атмосферой. Но каждый год возникает один и тот же вопрос: что приготовить? Оливье и селедка под шубой привычная классика, без которой сложно представить Новый год. Но иногда хочется выйти за рамки и сделать этот вечер по-настоящему особенным, добавить новых вкусов и впечатлений.

Хочется, чтобы каждый элемент на столе выглядел продуманно и вызывал эмоции — от первой закуски до последнего кусочка десерта. Чтобы блюда не просто стояли на столе, а создавали историю вечера, объединяя гостей за одним праздничным настроением. Именно такие идеи помогают превратить обычное застолье в запоминающееся событие, к которому хочется возвращаться снова и снова.

В книге вы найдете более 50 рецептов, которые вдохновят вас новогодним настроением и подарят ощущение тепла и настоящего праздничного чуда. Ароматный тыквенный суп, запеченный гусь с яблоками, салат с мидиями и разнообразные десерты — все это поможет собрать по-настоящему праздничный и запоминающийся стол.

*И помните: главное в готовке —
это настроение. Заряжайтесь праздничной
атмосферой и готовьтесь к самой долгожданной
и волшебной ночи в году.*





Тыквенный суп с голубым сыром и водкой 10

Овощной суп-пюре из спаржи и кукурузы 13

Белый польский борщ
с краковской колбасой 14

Луковый суп 17

Сборная мясная солянка 18





Тыквенный суп с голубым сыром и водкой



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❄ 1 ст. л. оливкового масла
- ❄ 1 большая луковица
- ❄ Немного хлопьев чили
- ❄ 3 зубчика чеснока
- ❄ 1 палочка корицы
- ❄ 5 см корня имбиря
- ❄ 900 г тыквы или 900 г готового тыквенного пюре
- ❄ 1,5–2 л овощного бульона
- ❄ 2 ст. л. водки
- ❄ Несколько кусочков голубого сыра
- ❄ Соль
- ❄ Молотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разогрейте масло на сковороде и обжарьте лук до золотистого цвета. Посолите и поперчите. Добавьте измельченный чеснок, имбирь, хлопья чили и палочку корицы. Тушите примерно 5 минут и добавьте тыкву.

2. Переложите в кастрюлю и залейте бульоном. Перемешайте и закройте крышкой. Поставьте в предварительно разогретую до 180°C духовку на 45 минут. Тыква должна стать мягкой!

3. Достаньте кастрюлю из духовки и удалите палочку корицы. Взбейте суп блендером и добавьте немного горячего бульона и водку.

4. Перед подачей посыпьте суп семечками и кусочками голубого сыра, который вполне можно заменить любым мягким сыром.









Овощной суп-пюре из спаржи и кукурузы



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❄ 2 средних стебля лука-порея
- ❄ 2 луковицы
- ❄ 4–6 зубчиков чеснока
- ❄ 1 ст. л. молотого кориандра
- ❄ 1 ст. л. молотой паприки
- ❄ 200 г моркови
- ❄ 2 помидора
- ❄ 3 крупных зеленых болгарских перца
- ❄ 300 г спаржи
- ❄ 300 г стебля сельдерея
- ❄ 150 г мини-кукурузы
- ❄ 6 ст. л. сухого вина
- ❄ Оливковое масло
- ❄ Сок и цедра 1 апельсина
- ❄ Соль
- ❄ Молотый черный перец



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Лук-порей, репчатый лук, стебли сельдерея, морковь и сладкий перец нарежьте небольшими кусочками. Помидоры нарежьте дольками, чеснок мелко порубите.

2. Обжарьте лук-порей и репчатый лук на оливковом масле до золотистого цвета, затем добавьте чеснок и паприку. Тушите 5 минут, добавьте морковь и перец. Тушите около 10 минут, затем добавьте томаты, сельдерей, цедру, сок

апельсина и сухое вино. Тушите еще 5 минут и снимите с огня.

3. Отварите спаржу и мини-кукурузу до готовности.

4. Выложите подготовленные продукты в чашу блендера и пюрируйте. Добавьте кориандр, посолите и поперчите. При желании добавьте теплые сливки по вкусу. Перелейте пюре в кастрюлю и потомите 3 минуты варите на самом маленьком огне.



Белый польский борщ с краковской колбасой



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❄ 1 круг краковской колбасы
- ❄ 3 луковицы
- ❄ 2 лавровых листа
- ❄ 5 зубчиков чеснока
- ❄ 60 г сливочного масла
- ❄ 6 картофелин
- ❄ 500 мл сливок жирностью 25%
- ❄ 4 ст. л. пшеничной муки
- ❄ 3 яйца
- ❄ зелень
- ❄ свежемолотый черный перец
- ❄ соль



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Нарежьте колбасу кружочками и залейте 2,5–3 л воды. Если вы хотите, чтобы было вкуснее, — предварительно обжарьте колбасу на растительном масле до золотистой корочки. Добавьте лавровые листья и варите на небольшом огне около 20–25 минут.

2. За это время нарежьте лук и обжарьте на сливочном масле до мягкости в течение 10 минут. Измельчите чеснок и зелень и добавьте их к луку. Достаньте колбасу из бульона, добавьте в бульон лук с зеленью и чесноком, картофель,

нарезанный кубиками. Варите около 40 минут и, вынув лавровые листья, пюрируйте при помощи блендера. В это время немного нагрейте сливки и вмешайте в них муку. Затем смешайте сливочно-мучную смесь с 1 половником супа и тщательно перемешайте. Вылейте эту смесь в суп, посолите, поперчите и варите 5–7 минут, добавив колбасу.

3. Отварите яйца. Подавайте с зеленью по вкусу и вареными яйцами. Кстати, моя бабушка разминала яйца вилкой и добавляла их в суп.

